



Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan



© BSN 2011

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
Pendahuluan.....	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Istilah dan definisi	1
3 Prinsip.....	2
4 Peralatan	2
5 Persyaratan pelaksanaan uji organoleptik/sensori	3
6 Kesimpulan uji deskripsi	5
7 Perhitungan	5
8 Pelaporan	8
9 Keamanan dan keselamatan kerja	8
Lampiran A (normatif) Kode contoh.....	9
Lampiran B (normatif) Contoh lembar penilaian uji deskripsi, uji hedonik dan uji skor.....	11
Bibliografi.....	12
Tabel 1 - Hasil pengujian sensori chikuwa	6
Tabel 2 - Hasil pengujian organoleptik udang segar dengan uji skor.....	7
Tabel A.1 - Kode contoh	9

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas produk perikanan yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini menggantikan SNI-01-2346-2006 yang disusun oleh Panitia Teknis (PT) 65-05 Produk Perikanan dalam rangka perbaikan setelah 5 (lima) tahun yang telah dirumuskan melalui rapat konsensus pada tanggal 24 November 2005 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Bekaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP.01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil perikanan.
2. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP.06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
3. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP.21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 22 Maret 2010 sampai dengan 22 Mei 2010 dengan hasil akhir RASNI.

Pendahuluan

Pengujian organoleptik/sensori merupakan cara pengujian menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk menilai mutu produk. Penilaian menggunakan alat indera ini meliputi spesifikasi mutu kenampakan, bau, rasa dan konsistensi/tekstur serta beberapa faktor lain yang diperlukan untuk menilai produk tersebut.

Pengujian organoleptik/sensori ini mempunyai peranan yang penting sebagai pendeteksian awal dalam menilai mutu untuk mengetahui penyimpangan dan perubahan dalam produk. Pelaksanaan uji organoleptik/sensori dapat dilakukan dengan cepat dan langsung serta kadang-kadang penilaian ini dapat memberi hasil penilaian yang sangat teliti. Dalam beberapa hal, penilaian dengan indera bahkan melebihi ketelitian alat yang paling sensitif. Oleh karena sifat pengujiannya yang subyektif, maka diperlukan suatu standar dalam melakukan penilaian organoleptik/sensori.





Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan

1 Ruang lingkup

Standar ini menentukan petunjuk untuk menetapkan persyaratan dalam melakukan pengujian organoleptik/sensori untuk produk perikanan.

2 Istilah dan definisi

2.1

konsistensi

suatu sifat produk yang memperhatikan karakteristik aslinya berbentuk cairan dan semi padat

2.2

lembar penilaian (*score sheet*)

alat bantu untuk membimbing panelis dalam menilai mutu suatu produk melalui spesifikasi yang menguraikan tingkatan mutu berdasarkan nilai

2.3

panelis

orang yang bertugas menilai spesifikasi mutu produk secara subjektif

2.4

panelis non standar

orang yang belum terlatih dalam melakukan penilaian dan pengujian organoleptik/ sensori

2.5

panelis standar

orang yang mempunyai kemampuan dan kepekaan tinggi terhadap spesifikasi mutu produk serta mempunyai pengetahuan dan pengalaman tentang cara-cara menilai organoleptik/sensori dan lulus dalam seleksi pembentukan panelis standar

2.6

pengujian organoleptik

pengujian organoleptik merupakan cara pengujian menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk menilai mutu ikan hidup dan produk perikanan yang segar utuh

2.7

pengujian sensori

pengujian sensori merupakan cara pengujian menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk menilai mutu produk perikanan yang sudah mengalami proses pengolahan

2.8

produk perikanan

ikan termasuk biota perairan lainnya yang ditangani dan/atau diolah untuk dijadikan produk akhir yang berupa ikan segar, ikan beku dan olahan lainnya yang digunakan untuk konsumsi manusia

2.9

tekstur

suatu sifat karakteristik kelenturan dari produk yang berbentuk padat

2.10

uji deskripsi (*descriptive test*)

metode uji yang digunakan untuk mengidentifikasi spesifikasi organoleptik/sensori suatu produk dalam bentuk uraian pada lembar penilaian

2.11

uji hedonik (*hedonic test*)

metode uji yang digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk dengan menggunakan lembar penilaian

2.12

uji skor (*scoring test*)

metode uji dalam menentukan tingkatan mutu berdasarkan skala angka 1 (satu) sebagai nilai terendah dan angka 9 (sembilan) sebagai nilai tertinggi dengan menggunakan lembar penilaian

3 Prinsip

Pelaksanaan uji organoleptik/sensori menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk menilai mutu produk perikanan

4 Peralatan

4.1. Peralatan preparasi contoh

- Alat memasak;
- Kotak berinsulasi;
- *Exhauster*;
- Timbangan dengan ketelitian 0,1 g;
- Wadah bertutup;
- *Refrigerator*;
- *Freezer*.

4.2. Peralatan pengujian

- Meja dan kursi pengujian;
- Wastafel dan kran air yang dilengkapi dengan lap tangan dan sabun pembersih yang tidak berbau;
- Tisu polos berwarna putih dan tidak berbau;
- Gelas;
- Garpu dan sendok stainless steel;
- Piring;
- Wadah;
- Pisau;
- Talenan.

CATATAN Peralatan pengujian organoleptik/sensori tidak bermotif dan berwarna netral.

5 Persyaratan pelaksanaan uji organoleptik/sensori

5.1 Kondisi pengujian

5.1.1 Ruangan

5.1.1.1 Laboratorium pengujian organoleptik/sensori terletak dilokasi yang tenang dan bebas dari pencemaran yang dapat mengganggu panelis.

5.1.1.2 Laboratorium pengujian organoleptik/sensori terbagi atas 2 bagian, yaitu ruang pengujian yang terdiri dari bilik pencicip dan ruang dapur pengujian yang mempunyai saluran pembuangan yang memenuhi syarat sanitasi dan hygiene.

5.1.1.3 Bilik pencicip dibuat bersekat-sekat untuk mencegah hubungan antar panelis baik secara langsung maupun tidak langsung. Bilik pencicip berukuran panjang 60 cm - 80 cm, lebar 45 cm - 55 cm dan tinggi sekat ± 75 cm dengan tinggi meja dari lantai ± 75 cm. Bagian dinding bilik yang berhadapan dengan panelis dipasang loket yang dapat dibuka dan ditutup berukuran 30 cm x 40 cm. Laboratorium organoleptik/sensori minimal mempunyai 6 buah bilik pencicip untuk 6 orang panelis.

5.1.1.4 Meja pengujian terbuat dari bahan yang keras, tahan panas dan permukaannya mudah dibersihkan. Kursi yang bisa diatur tingginya dan dapat berputar agar panelis bisa rilek.

5.1.1.5 Dinding dan lantai berwarna netral, tidak berbau, tidak memantulkan cahaya dan mudah dibersihkan.

5.1.1.6 Ruangan pengujian dilengkapi dengan alat pengatur suhu ruangan, alat pengukur suhu dan kelembaban. Suhu ruangan 20 °C - 25 °C. Kelembaban 40 % - 60 %.

5.1.1.7 Penerangan harus menyebar rata kesegala arah dengan intensitas cahaya 70 *footcandles* – 80 *footcandles* (fc) serta tidak mempengaruhi kenampakan produk yang diuji. Jika penilaian lebih difokuskan terhadap kenampakan produk maka digunakan intensitas cahaya lebih dari 100 fc.

5.1.2 Waktu pengujian

Pelaksanaan uji organoleptik/sensori dilakukan pada saat panelis tidak dalam kondisi lapar atau kenyang, yaitu sekitar pukul 09.00 – 11.00 dan pukul 14.00 – 16.00 atau sesuai dengan kebiasaan waktu setempat.

5.2 Panelis

Jumlah minimal panelis standar dalam satu kali pengujian adalah 6 orang, sedangkan untuk panelis non standar adalah 30 orang.

Syarat-syarat panelis adalah sebagai berikut :

- Tertarik terhadap uji organoleptik sensori dan mau berpartisipasi;
- Konsisten dalam mengambil keputusan;
- Berbadan sehat, bebas dari penyakit THT, tidak buta warna serta gangguan psikologis;
- Tidak menolak terhadap makanan yang akan diuji (tidak alergi);
- Tidak melakukan uji 1 jam sesudah makan;
- Menunggu minimal 20 menit setelah merokok, makan permen karet, makanan dan minuman ringan;

- Tidak melakukan uji pada saat sakit influenza dan sakit mata;
- Tidak memakan makanan yang sangat pedas pada saat makan siang, jika pengujian dilakukan pada waktu siang hari;
- Tidak menggunakan kosmetik seperti parfum dan lipstik serta mencuci tangan dengan sabun yang tidak berbau pada saat dilakukan uji bau.

CATATAN Disarankan mencuci mulut dengan air putih pada saat melakukan uji rasa.

5.3 Penyajian contoh

Beberapa hal yang perlu diperhatikan sebelum penyajian contoh, yaitu:

- Produk olahan yang perlu dimasak dapat dilakukan dengan cara perebusan, pengukusan, penggorengan dan pemanggangan. Pengukusan dilakukan pada suhu 100 °C dengan membungkus produk dalam alumunium foil; penggorengan dilakukan pada suhu 140 °C dengan menggoreng produk dalam minyak goreng non curah. Waktu pemasakan sangat bervariasi sesuai dengan ukuran, jenis produk dan peralatan yang digunakan. Pemasakan produk untuk uji rasa tidak boleh mempengaruhi rasa khas produk.
- Pelelehan terhadap produk beku dilakukan dengan menghindari kontak langsung dengan air, misalnya membungkus produk dalam plastik/alumunium foil.
- Penyajian contoh mewakili produk yang akan diuji baik bentuk maupun ukuran. Jumlah minimal contoh cairan 16 ml dan padatan 28 gram.
- Penyajian contoh dalam wadah yang sama baik ukuran, bentuk maupun bahan
- Pengujian contoh yang diuji pada suhu tertentu disiapkan sedemikian rupa sehingga suhu produk yang diinginkan tidak berubah pada saat pengujian berlangsung.
- Pengkodean terhadap contoh yang disajikan menggunakan angka untuk menghilangkan dugaan oleh panelis terhadap mutu produk yang akan diuji. Angka yang digunakan terdiri dari lima digit dan diambil secara acak (Lampiran A).

5.4 Cara penilaian contoh

Contoh yang telah siap diuji disajikan dalam bilik-bilik pencicipan. Uji rasa dilengkapi dengan air sirup, air putih, tisu, dan peralatan lain yang berhubungan dengan jenis contoh.

5.4.1 Uji deskripsi

Penilaian contoh yang diuji dideskripsikan dalam lembar penilaian, umumnya meliputi spesifikasi kenampakan, bau, rasa, tekstur/konsistensi, dan spesifikasi lain yang erat hubungannya dengan kondisi contoh (Lampiran B.1).

5.4.2 Uji hedonik

Penilaian contoh yang diuji berdasarkan tingkat kesukaan panelis. Jumlah tingkat kesukaan bervariasi tergantung dari rentangan mutu yang ditentukan. Penilaian dapat diubah dalam bentuk angka dan selanjutnya dapat dianalisis secara statistik untuk penarikan kesimpulan (Lampiran B.2).

5.4.3 Uji skor

Penilaian contoh yang diuji dilakukan dengan cara memberikan nilai pada lembar penilaian sesuai dengan tingkatan mutu produk. Daftar lembar penilaian organoleptik/sensori (Lampiran B.3)

6 Kesimpulan uji deskripsi

Hasil uji deskripsi masing-masing panelis pada lembar penilaian dikompilasi dan dianalisis menjadi suatu kesimpulan yang menyatakan spesifikasi kenampakan, bau, rasa, konsistensi/tekstur, dan spesifikasi lain.

7 Perhitungan

7.1 Uji hedonik

Data yang diperoleh dari lembar penilaian ditabulasi dan ditentukan nilai mutunya dengan mencari hasil rerata pada setiap panelis pada tingkat kepercayaan 95 %. Untuk menghitung interval nilai mutu rerata dari setiap panelis digunakan rumus sebagai berikut :

$$P(\bar{x} - (1,96 \cdot s / \sqrt{n})) \leq \mu \leq (\bar{x} + (1,96 \cdot s / \sqrt{n})) \cong 95 \%$$

$$\bar{x} = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n}$$

$$S^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n}$$

$$s = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n}}$$

dengan:

n adalah banyaknya panelis;

S^2 adalah keragaman nilai mutu;

1,96 adalah koefisien standar deviasi pada taraf 95 %;

\bar{x} adalah nilai mutu rata-rata;

x_i adalah nilai mutu dari panelis ke i , dimana $i = 1, 2, 3, \dots, n$;

s adalah simpangan baku nilai mutu.

CONTOH Perhitungan uji hedonik pada Tabel 1 dilakukan sebagai berikut:

Tabel 1 - Hasil pengujian sensori chikuwa

No	Panelis	Kenampakan	Bau	Rasa	Tekstur
1	A	8	7	7	8
2	B	9	8	7	7
3	C	8	7	7	8
4	D	8	7	8	8
5	E	8	7	8	8
6	F	8	7	7	8
Jumlah		49	43	44	47

Perhitungan:

$$\bar{x} = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n} = \frac{49}{6} = 8,17$$

$$S^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n} = \frac{(8 - 8,17)^2 + (9 - 8,17)^2 + \dots + (8 - 8,17)^2}{6}$$

$$S^2 = \frac{0,8334}{6} = 0,1389$$

$$s = \sqrt{0,1389} = 0,37$$

$$P(\bar{x} - (1,96.s/\sqrt{n})) \leq \mu \leq (\bar{x} + (1,96.s/\sqrt{n}))$$

$$P(8,17 - (1,96.0,37/2,45)) \leq \mu \leq (8,17 + (1,96.0,37/2,45))$$

$$P(8,17 - 0,296 \leq \mu \leq 8,17 + 0,296)$$

$$P(7,87 \leq \mu \leq 8,47)$$

Interval nilai sensori kenampakan chikuwa adalah 7,87 – 8,47 dan untuk penulisan nilai akhir kenampakan diambil nilai terkecil adalah 7,87 dan dibulatkan menjadi 8,0 (sangat suka). Untuk perhitungan nilai spesifikasi yang lain dilakukan seperti diatas.

7.2 Uji skor

Data yang diperoleh dari lembar penilaian ditabulasi dan ditentukan nilai mutunya dengan mencari hasil rerata pada setiap panelis pada tingkat kepercayaan 95%.

Untuk menghitung interval nilai mutu rerata dari setiap panelis digunakan rumus sebagai berikut :

$$P(\bar{x} - (1,96.s/\sqrt{n})) \leq \mu \leq (\bar{x} + (1,96.s/\sqrt{n})) \cong 95 \%$$

$$\bar{x} = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n}$$

$$S^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n}$$

$$s = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n}}$$

dengan:

n adalah banyaknya panelis;

S^2 adalah keragaman nilai mutu;

1,96 adalah koefisien standar deviasi pada taraf 95 %;

\bar{x} adalah nilai mutu rata-rata;

x_i adalah nilai mutu dari panelis ke i , dimana $i = 1, 2, 3, \dots, n$;

s adalah simpangan baku nilai mutu.

CONTOH perhitungan uji hedonik pada Tabel 2 dilakukan sebagai berikut:

Tabel 2 - Hasil pengujian organoleptik udang segar dengan uji skor

No	Panelis	Kenampakan	Bau	Tekstur	Jumlah rata-rata
1	A	8	7	8	7.7
2	B	8	7	7	7.3
3	C	8	7	7	7.3
4	D	8	8	7	7.7
5	E	9	7	7	7.7
6	F	8	7	8	7.7
					45.4

$$\bar{x} = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n} = \frac{45,4}{6} = 7,57$$

$$S^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n} = \frac{(7,7 - 7,57)^2 + (7,3 - 7,57)^2 + \dots + (7,7 - 7,57)^2}{6}$$

$$S^2 = \frac{0,2134}{6} = 0,0356$$

$$s = \sqrt{0,0356} = 0,19$$

$$P(\bar{x} - (1,96.s/\sqrt{n})) \leq \mu \leq (\bar{x} + (1,96.s/\sqrt{n}))$$

$$P(7,57 - (1,96.0,19/2,45)) \leq \mu \leq (7,57 + (1,96.0,19/2,45))$$

$$P(7,57 - 0,152 \leq \mu \leq 7,57 + 0,152)$$

$$P(7,42 \leq \mu \leq 7,72)$$

Interval nilai organoleptik udang segar adalah 7,42 – 7,72 dan untuk penulisan nilai akhir organoleptik udang segar diambil nilai terkecil adalah 7,42 dan dibulatkan menjadi 7,0.

8 Pelaporan

- Laporkan hasil uji deskripsi dalam bentuk uraian spesifikasi dari produk yang diuji.
- Laporkan hasil uji hedonik dalam bentuk 1 angka di belakang koma dan dikonversi ke tingkat kesukaan. Jika angka di belakang koma kurang dari lima maka angka di depan koma tetap, tetapi apabila angka di belakang koma lebih dari lima maka angka di depan koma naik satu angka. Jika angka di belakang koma lima maka nilai tetap.

CONTOH:

6,4 dibulatkan menjadi 6,0

6.6 dibulatkan menjadi 7,0

6.5 tetap 6.5

- Laporkan hasil uji skor dalam bentuk 1 angka di belakang koma. Jika angka di belakang koma kurang dari lima maka angka di depan koma tetap, tetapi apabila angka di belakang koma lebih dari lima maka angka di depan koma naik satu angka. Jika angka di belakang koma lima maka nilai tetap.

CONTOH:

6,4 dibulatkan menjadi 6,0

6.6 dibulatkan menjadi 7,0

6.5 tetap 6.5

9 Keamanan dan keselamatan kerja

Untuk menjaga keamanan dan keselamatan kerja selama melakukan pengujian organoleptik/sensori maka perlu diperhatikan hal-hal sebagai berikut:

- Menggunakan jas laboratorium saat melakukan pengujian
- Pada saat penyajian contoh gunakan tutup kepala, masker, sarung tangan dan alat bantu untuk menghindari kontak langsung dengan produk
- Gunakan alat bantu jangan menyentuh produk dengan tangan terbuka (gunakan alat bantu)

Lampiran A
(normatif)
Kode contoh

Tabel A.1 - Kode contoh

98119	47634	62128	74824	26316	69967	99242
42293	62781	39637	36945	93661	35153	26837
71926	19563	58873	41611	12194	24228	17798
17455	58857	11764	19452	57975	47815	52523
66834	25245	27285	25299	71782	88679	34114
29662	83196	93156	32777	64843	92581	73375
35341	74918	44949	93188	85428	71742	68486
84787	96479	76449	68563	38259	16396	81659
53578	31322	85352	87336	49537	53434	45961
24814	99952	56378	32381	21148	97297	72848
52498	87383	22131	69919	15466	36866	98794
71675	78336	73495	27778	77622	55259	51263
98581	33164	49769	86257	88255	72928	85426
37137	45775	97913	51435	93913	14312	16975
63226	16691	38586	93122	54874	29581	44112
86349	64849	61622	15644	62331	63645	39681
19752	22217	85847	48893	46597	48774	63557
45963	51428	14254	74566	39789	81433	27339
35951	41886	65455	39863	86891	26531	12772
62737	28622	97774	94399	65615	71385	36396
93289	53491	21397	16212	98532	12463	83527
57693	75743	49661	77747	54358	44124	59213
74862	87515	54246	43585	19779	87859	64959
19174	39259	33113	82151	47924	59642	75834
86518	66166	12838	25974	31147	93998	41141
48426	14937	88522	68628	73483	38217	97468
21345	92374	76989	51436	22266	65776	28685
46622	22565	57564	62716	48346	22575	76356
32234	77979	61291	19143	19222	98313	54127
25553	66127	89656	47931	84577	46781	43718
14871	33813	48879	33229	37769	79698	38599
91485	98384	23448	75582	95118	67862	82865
57997	15656	36185	56864	21884	53946	61484
78366	84292	74722	28657	76693	84137	99632
63148	49438	15937	81498	52455	31229	17273
89719	51741	92313	94375	63931	15454	25941
85392	17996	58885	38247	84138	71165	44722
72575	99477	91117	93856	77347	82872	29147
51457	72341	72394	47919	62519	34731	82898
96724	46815	23931	75785	95794	15923	57213
48683	28624	46578	52168	11983	99488	61586
64968	51183	64763	19332	33622	27299	73355

Tabel A.1 - Lanjutan

27846	64569	85256	81471	49461	58617	95634
19211	35232	19449	26624	58256	66356	18461
33139	83758	37221	64593	26875	43544	36979
42659	14978	74643	21224	33681	47164	99323
68131	96442	21839	59659	22718	79895	24254
36479	75184	92278	74478	19924	63749	61566
14824	37556	35982	63737	45539	56252	46132
79966	61713	57564	65393	54495	38978	73771
95313	43327	16415	42881	97242	84586	58488
21585	82635	43154	16545	86363	91337	82695
53797	28899	69727	38112	61157	12611	37847
87242	59261	88396	97966	78876	25423	15929
16383	72779	78165	11448	12781	89769	75817
22898	25526	34851	48721	65122	95142	39438
87751	97953	43779	55296	27956	53683	62683
35614	36891	15414	87175	88867	72979	84774
93275	41737	91937	24934	79478	36256	17991
44946	18212	22682	79363	46615	24425	26256
78167	54368	69326	36587	34349	68617	91365
61439	89445	56293	92612	91594	41581	58129
59522	63184	87548	63859	53233	17333	43542
48661	11831	37549	97499	94883	32513	95688
53196	68259	65492	28563	21942	86426	81796
86857	75113	73927	69736	86511	95998	73811
37442	22945	91338	12117	39629	48254	12377
98339	49672	86783	81928	17356	53331	29969
24714	33386	29114	36371	42134	69875	54255
15928	96568	14661	55252	75467	11189	47432
71583	54794	58875	74885	53795	27767	38544
62275	87427	42256	43644	68278	74642	66123
31727	54363	98644	86696	58126	54111	12173
22588	96555	31488	39317	73757	67449	37334
15869	22124	49991	13468	84674	28392	89592
63276	85881	75722	45251	12565	72976	44247
98414	73738	64539	57729	39299	46527	76481
57633	41279	52277	94144	21331	19263	23856
46155	17446	13115	68983	67448	33855	98668
84991	39692	86853	21575	45912	85738	51719
79342	68917	27366	72832	99883	91684	65925
92495	48448	19485	27965	98734	38213	35326
11813	86599	27677	68698	22229	14862	28984
39557	24933	81923	76577	67867	25957	14118
86672	69156	96531	11751	83458	93428	51672
75339	73687	68254	34146	59592	62575	69737
24921	97224	42748	83432	46971	77696	72261
43784	51812	73399	99219	31113	89734	43549
68166	35771	55116	52383	15686	46389	86495
57248	12365	34862	45824	74345	51141	97853

Lampiran B
(normatif)
Contoh lembar penilaian uji deskripsi, uji hedonik dan uji skor

B.1 Lembar penilaian uji deskripsi

Nama panelis: Produk: Tanggal:

Kode	Kenampakan	Bau	Rasa	Konsistensi / Tekstur	dan lain-lain

B.2 Lembar penilaian uji hedonik

Nama: Tanggal:

Berikan tanda √ pada nilai yang disukai dari contoh yang disajikan.

Spesifikasi	Nilai	Kenampakan			Bau			Rasa			Tekstur			DLL		
Amat sangat suka	9															
Sangat suka	8															
Suka	7															
Agak suka	6															
Netral	5															
Agak tidak suka	4															
Tidak suka	3															
Sangat tidak suka	2															
Amat sangat tidak suka	1															

Bibliografi

American Society for Testing and Materials.1968. Manual on Organoleptik Sensori Testing Methods. ASTM STP 434. American Society For Testing and Materials. Philadelphia.

Sensori Evaluation Techniques. Meilgaard, M, Civille, G.V, Carr, B.T.1999. Edisi ketiga. CRC press. Florida

Soekarto. S.T.1982. Penilaian Organoleptik/sensori untuk industri pangan dan hasil pertanian. Bharata. Bogor.

Poste, L.M, Mackie, D.A, Butler, G and Lamond, L.E.1991. Laboratory Methods For Organoleptik / sensori Analysis of Food. Research Branch Agriculture Canada.

Association of Official Analytical Chemists AOAC 2000 Chapter 35.1.04. Cooking Seafood products. Washington.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id